



Caterina Pieras Ramis

ARRÒS DE SA POBLA AMB BOTIFARRÓ I FONOLL



Tipus d'arròs

Sec



Producte local

Arròs Grif (bombeta) de sa Pobla, botifarró, fonoll i sepionetes



Consell o truc

Un pic sigui cuit, deixar reposar l'arròs un parell de minuts abans de servir



Ingredients



6 pax



Recepta

420 g d'arròs

12 sepionetes

Sal

Pebre bo

Oli d'oliva verge

Per a la base de l'arròs:

2 cebes tendres

½ ceba

1 mica de fonoll picat fresc

2 tomàtiques seques picades

Per a l'arena de botifarró:

3 botifarrons

Per al brou de verdures:

3 L d'aigua mineral

½ grapat de cebes tendres

½ ceba

½ cap d'all

1 tomàtiga de ramellet

1 fulla de lorer

3 brots de julivert

5 fulles d'alfàbrega

½ pastanaga petita

Sal

Per al brou:

Disposar totes les verdures netes i tallades dins una olla amb 3 litres d'aigua freda i dur a ebullició. Deixar coure a foc suau, amb tapa, durant 3 hores. Colar i reservar. Rectificar de sal, si cal.

Per a l'arena de botifarró:

Llevar la tripa que envolta el botifarró i triturar amb la Thermomix o similar. Estirar en una safata de forn damunt un paper. Coure a 170 °C durant 30 minuts. Passat aquest temps, escórrer el greix sobrant i deixar refredar. Reservar.

Per a la base de l'arròs:

Preescalfar el forn a 190 °C o 200 °C.

De mentre, netejar i picar ben fi les verdures per tal de sofregir-les en una paella o paelle-
ra amb 1 dl d'oli d'oliva fins que estiguin ben escalfades i comencin a tenir un to daurat.

A continuació, afegir 125 g de l'arena de botifarró i els 420 g d'arròs de sa Pobla i sofregir durant 1 minut a foc suau.

Passat aquest temps, mullar amb 5 dl del brou de verdures ben calent, deixar absorbir movent l'arròs amb cura, afegir 3,5 dl més i esperar que comenci el bull. Rectificar de sal i pebre bo, si és necessari, i coure al forn durant 3 minuts a 200 °C.

Passat aquest temps, treure l'arròs i deixar reposar 2 minuts abans de servir.

Per a les sepionetes:

Netejar amb cura i marcar en una paella només amb sal gruixada per ambdós costats acabant amb unes gotes d'oli d'oliva aromatitzat. Disposar damunt l'arròs en el plat i decorar amb uns brots de fonoll.

Notes